

實習重點（60%）

1. 煮好的義大利麵為何要先用橄欖油攪拌？（5%）
2. 橄欖油分為哪幾級？（10%）
3. 焗烤用的乳酪絲是哪一種乳酪？其特性為何？（5%）
4. 義大利麵料理的基本醬料？其主要成分為何？（10%）
5. 洋菜粉、果凍粉與明膠粉的成分及產品特性為何？（20%）
6. 依據咖啡凍的作法，請類推出三種產品。（10%）

班級：_____

姓名：_____

座號：_____

實習心得與感想：(40%)

1. 經過中式料理及此次的西式料理烹飪實習，你覺得兩者料理間有何異同？你較喜歡何者？為什麼？(10%)請列點說明

2. 經過本次的西式料理烹飪實習，在製作流程及分工上，本組有何優點及須改進的地方？(10%)

3. 此次烹飪實習的心得與感想。(20%)